

## ノギャル・ウギャルに続き・・・

ギャルモデル「今泉宏美」による「日本酒プロジェクト」始動！  
ギャルが「国酒」である「日本酒」を救います！！

「シブヤ米」を使った、伝統酒蔵「阿櫻」との  
若者向け、「日本酒」共同開発！

業界初！？ モデルによる  
酒蔵住込みで日本酒、本気でつくります！

「杜氏」と「モデル」真剣に向き合い、若者へ繋がる日本酒作り！！

※「杜氏」(とうじ)

日本酒の醸造を行う職人、つまり蔵人のことです。

清酒鑑評会 受賞を目指します！

### プロジェクト背景

現在若者の日本酒離れが進んでいる。男性的や高年代層向きなどという声も多いため、特に女性には遠い存在である。残念ながら日本酒の消費量は全盛期(1,675KL)と比べると、半分以上となっています。好まない意見として「味」「匂い」「悪酔いするから」などが挙がっている。もともと日本酒は国酒と言われ、祝いの席では乾杯等に使われるお酒です。文化・伝統が今の若者に知っている人は少なく昔ながらのものが失われつつあるのが現状です。

今泉宏美は農業を通じて食のあり方を考える活動「ノギャル」の経験から、食育という分野への興味と、丹精込められている大好きな日本酒が、若者の間で「×ゲーム」の一環で飲まれている現状を見て、同じ世代へ伝えることへの責任感を持ち、今回「日本酒プロジェクト」を立ち上げ、若者にむけ日本酒に興味を持ってもらうキッカケとなるよう取り組みを開始しました。

### 今泉宏美 オリジナル日本酒

伝統酒造「阿櫻」と連携し、日本酒を開発。最盛期の2週間、酒蔵に泊り込み、本格的に日本酒作りに参加します。ファッションモデル「今泉宏美」発。シブヤ米を使って、若者向けオリジナル日本酒開発します。居酒屋やネットでの、日本酒の販売。ファッション誌やモデルブログを通じて、若者へ向けたプロモーション活動を実施し、日本酒普及を図ります。



相手の酒蔵  
**阿櫻**

### 日本酒づくり ~ 販売 今後の展開

- ① 蔵内(製造・商品化)作業 - 12月20日
- ② 蔵こもり(最盛期商品化)作業 - 1月中旬  
〈秋田県知事への表敬訪問(予定)〉
- ③ かまくら祭り 参加 - 2月14~16日
- ④ 商品発売 - 2月下旬予定



今泉 宏美(いまいずみ ひろみ) 1986年5月26日生 星座:ふたご座 血液型:B型 身長:158cm

ギャルから不動の人気者のファッション情報誌「egg」にて活躍。今年でモデル歴6年目。現在は、「EDGESTYLE」(双葉社)で、ギャルでクールな表情をみせ、レギュラーモデルとして活躍中。農業プロジェクト「ノギャル」で、シブヤ米作りや、日本赤十字社、献血推進活動「LOVE in Action」等、積極的に社会貢献活動に参加。趣味はお酒。ギャル界「日本酒」が好きで有名、酒豪エピソードは数知れず。

●オフィシャルブログ <http://ameblo.jp/hi-bou0526/>

株式会社TwinPlanet(ツインプラネット) 担当:野村諭史(ノムラサトシ)  
携帯(090-5195-7488) TEL(03-3462-8400) FAX(03-3462-8412)

12月20日(月) スケジュール

● 12/20(月) 秋田県横手市 阿櫻酒蔵にて

9:00 製造工程の見学(1月蔵こもりにむけた事前予習)

/ 精米・洗米

/ 瓶詰め作業

13:00 商品化作業  
(商品チェック(検品)とラベル貼り等)

15:30 本プロジェクト商品の具現化打ち合わせ

17:00 終了

※下記、日本酒づくり工程、実施予定作業です。  
※その日の仕込みの状況により内容が変更になる場合があります。  
※個別での、ご取材依頼、ご相談可能です。



■ 日本酒づくり工程

工程	12月20日/実施作業	一般的な説明
精米	○	日本酒造りの始まりの作業 雑味の原因となる玄米の外側の糠部分を削る作業が精米です。 通常飯米は90%程度の精米歩合ですが(玄米に対する白米の割合) 酒用では70~50%以下が一般的です。
洗米	○	米の表面の糠を落とす作業 洗米した米の表面に残る細かい糠を取り除くために洗米します。
浸漬		秒単位で管理される作業 洗米された米は一定時間冷たい温度の水に浸けて給水させます。 これを浸漬と言います。
蒸米		強い蒸気で米を蒸す 食用のごはんは「炊く」が、日本酒は米を「蒸します」 甑(こしき)という大型の蒸し器に入れて蒸します。 蒸米は、麴、酒母、仕込みの全てに使われます。

製麹 酒母造り 仕込み もろみ 上槽 火入れ	<b>&lt;1月蔵住み込み時、作業工程&gt;</b>	
---------------------------------------	------------------------------	--

貯蔵		
瓶詰め	○	貯蔵しておいたお酒を瓶に詰める作業 阿櫻酒蔵では、小型の瓶詰め機を使って瓶詰めをしています。
仕上げ 作業	○	瓶詰めされたお酒を検品したり、ラベルを貼ったりします。 一本一本、丁寧に手作業で実施します。
出荷		

# F A X 返信用紙

## 関係者各位の皆様へ

ご取材にお越し頂ける際には、  
お手数ですがFAXのご返信を頂けると幸いです。  
お忙しい中、大変恐縮ですが何卒宜しくお願い致します！

**F A X 送付番号 (TwinPlanet宛) 03-3462-8412**

### 取材申請用紙

- 会社名: \_\_\_\_\_
- 媒体名: \_\_\_\_\_
- 担当者名: \_\_\_\_\_
  
- 当日スタッフ数: \_\_\_\_\_ 人
- ご連絡先: \_\_\_\_\_
- 取材日: 2010.12.20(月)
- 場所: 阿桜酒造株式会社 ※下記地図参照
- 時間: 2枚目スケジュール参照(8:30~受付開始)
- 撮影方法: スチール ムービー

### <アクセスMAP>

阿桜酒造株式会社  
住所: 秋田県横手市大沢字西野67-2

#### アクセスマップ

- ▶ 秋田自動車道 横手I.C.より約4km 車で15分
- ▶ JR東日本 横手駅より約2km タクシーで7分
- ▶ 羽後交通(バス) 横手バスターミナルより約10分  
バス停「大沢」下車 徒歩5分



#### ■リリースに関するお問合せ先:

株式会社TwinPlanet(ツインプラネット) 担当: 野村諭史(ノムラサトシ)  
携帯(090-5195-7488) TEL(03-3462-8400) FAX(03-3462-8412)